

Kue Keju Putih & Krim Kastanye (bebas gluten)

Ingrédients

- 3 telur
- 30g gula
- 1 sdt aroma vanila
- 370g keju putih penuh (saya menggunakan keju putih dengan 20% lemak)
- 75g maizena
- 80g krim marron

Préparation

1. Ini segera kembalinya buah-buahan musim semi dan jadi resep-resep yang sangat berbuah, tetapi sambil menunggu kita masih bisa menikmati dengan rasa lain!
2. Di sini dengan krim marron, yang saya gunakan dalam kue mousse keju putih, tanpa gluten dan sangat mudah dibuat.
3. Perlengkapan :Lingkaran 18cm Bahan-bahan : Saya menggunakan aroma vanila Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
4. Waktu persiapan : 15 menit + 30 menit memasak + pendinginan Untuk kue dengan diameter 18cm :
Bahan-bahan : 3 telur gula 1 sdt aroma vanila keju putih penuh (saya menggunakan keju putih dengan 20% lemak) maizena krim marron Resep : Kocok kuning telur dengan gula dan vanila hingga campuran memutih, mengembang, dan menebal.
5. Tambahkan maizena yang telah diayak, lalu keju putih dan krim marron.
6. Kemudian, kocok putih telur hingga kaku, lalu tambahkan dengan cepat ke campuran sebelumnya, dengan hati-hati agar tidak terlalu banyak mengaduk.
7. Jika masih ada potongan kecil putih telur, tidak masalah.
8. Tuang ke dalam cetakan atau lingkaran yang telah dioleskan mentega dan ditaburi maizena, lalu segera masukkan ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 35 hingga 40 menit, kemudian matikan oven dan buka sedikit pintunya untuk membiarkannya dingin perlahan selama sekitar satu jam.
9. Akhirnya, keluarkan kue dari oven, keluarkan dari cetakan dan nikmati!